nociole senza mondar le farai bruscular
co lacener calda, & nettale facendole pista-
r co vn poca duuapassa, & co vna fetta
di pane abrustolato le stemperarai con
agresto & co vn poca di sapa & co vn po
co di quello vino & altri licori sopra-
detti, in liquali si coce la lampreda, &
passato ogni cosa p la stamegna, gli agio-
gnerai vn poco di zenzeuero, & pochis-
simi garofali, & de la canella assai,
Item sel suo sanque haverai ricolto p
ma, ch labi possa accor & mescolarai
co le cose sopradute le quali tutte i se-
me porerai co la lampreda abollir
tanto ch sia ben cotta, poi la uoterai
i seme co questo suo sapor i nel piattol-
lo & mandarala i tauola.

Item lapoterai cocer ad vnaltro modo
cio e, arrosto nelospito tenendogli sotto
quando si uolta qualch vaso attuato
aqueso per ricoglier lo sanque ul grasso
ch cocendosi quaglia & esce de la dca
lampreda, ch queso el meglio de la sua
bontate, Et con queso poterai compo-
ner & far vn sapor como ordinach mte
si monstra di sopra il quale darai con
essa lampreda, ma le piccole, cio e le
lampredoze uogliono esser arrostite
ad aseo sopra ala graticola facendoli
vn sapor vn sapor co suco di naranci
& sapa, Et no hauendo naranci i loco
suo gli mettirai dellagresto co vn po-
co dolio & di sale & de lespetie dolci,
Et mentro si rostono le bagnirai spesso
col duto sapor, Et cotte le mettirai sopra
il rimanente del sapor sopraduto &
manerale i tauola.

## Barbo

Allo como ti piace, ma no e riputato
bon pesce & le sue oua sonno pericu-
lose amagnare sputialmente il mese
di magio.

## Temolo.

Temolo e optimo pesce, & fallo como
ti piace, ch adogni modo e bono ma
suo piu naturale e de frigiarlo.

## conro marino.

Rostilo i quello modo ch languilla
cio e, i fra ispezi mettirai vna fo
glea di saluia o de lauro.

## Gambari.

Alu allessar mettendoli vn pocha daq
& daceto equalmente tanta aqua
quanto aceto, & del sale habundate-
mente, e perch sano p loro stessi aq
non gli metter troppo di queso brodo
facendoli bollir forte tanto ch bottino
fore p sestessi la schiuma sua, Et per
condirre quando serano tutti pon
curà quando sera useito il brodo daj
o tre uolte sopra il caldaro como e dco
allora deueranno star bene ma p